



Cerdo en salsa de ciencia, cultura y técnica

Por: Luz Indira Sotelo Díaz, Sara Victoria Ángel Rendón, Andrés Felipe Bayona Camacho, Valentina Caballero, Daniel Leguizamón, David Leonardo Malagón Rodríguez, Nicole Muñoz, Juliana Ñungo Moreno, Jorge Luis Oñate, Juan Felipe Polo, Daniela Quintero Leguizamón, Juan Camilo Rodríguez, Abraham Uzcátegui

Formato: Digital

ISBN: 978-958-12-0488-5

Facultad: [Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas](#),

[Open Access](#)

Colección: Cátedra # 18

Coeditor: Asociación Colombiana de Porcicultores, Colciencias

DOI: <https://doi.org/10.5294/978-958-12-0487-8>

Idioma: Español

Precio en dólares: USD \$0,00

Palabras clave: [Carne de cerdo](#), [Cocina \(Cerdo\)](#), [Cocina colombiana](#)



Reseña del Producto

Este libro de preparaciones culinarias con carne pulpa de cerdo surge como un aporte a la proyección social desde la investigación. Además del aporte gastronómico, se fundamentan algunos aspectos de la cultura gastronómica y la ciencia alrededor de la carne pulpa de cerdo.

En este texto de recetas, enfocado en el protagonismo del cerdo, con toques creativos que salen un poco de la forma tradicional de consumo, se busca, también, resaltar la importancia cultural y destacar varios ingredientes que junto al cerdo nos hacen caracterizar los sabores de nuestra tierra colombiana.

Información Adicional

- **Sku:** 9789581204885
- **Código topografico:** 664.92

Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN

1. EL CERDO EN LA CULTURA GASTRONÓMICA COLOMBIANA
2. EL CERDO VISTO CON CIENCIA
3. RECETARIO DE ENTRADAS CON CARNE PULPA DE CERDO
 - Croquetas de papa criolla rellenas con cerdo en salsa BBQ de tomate de árbol
 - Ensalada de cerdo
 - Ceviche de pulpa de cerdo
 - Marranitas rellenas de cerdo y encocado de miel
 - Cerdo estilo char siu con vegetales salteados
 - Arepa de huevo con hogao colombiano y cerdo desmechado
 - Trozos de cerdo apanado con salsa de carambolo y aros de cebolla

Aguacates fritos rellenos de cochinita pibil

Migas paisas con cerdo en una canastilla de plátano pintón

4. RECETARIO DE PLATOS FUERTES CON CARNE PULPA DE CERDO

Cerdo a la parrilla con ensalada de berro y cerezas

Archuchas rellenas de guiso de jigote con pulpa de cerdo

Cerdo encostrado en semillas de hinojo acompañado de papas y echalotes

Cerdo en adobo de chontaduro y puré de ñame

Cerdo inspirado en Kung Pao con chips de papa

Arroz salteado con pulpa de cerdo, vegetales, maní y salsa de soya

Brochetas de carne de cerdo con especias dulces y uchuva con coliflor rebosado

Cerdo en salsa de guayaba ahumada con cremoso de yuca

Medallones de cerdo marinados con naranja dulce encostrados en café

“Cerdo en pasta de ají amarillo con puré de arracacha

Cerdo tipo chuleta valluna con salsa de naranja acompañada de puré de arracacha

Cerdo en salsa de gulupa y maracuyá con crocantes de arepa santandereana

Flautas rellenas de cerdo con guiso colombiano y crema de leche

Tacos mexicanos de pulpa de cerdo, pico de gallo y frijol refrito

Cerdo al estilo tailandés

Tipo de causa de pulpa de cerdo en salsa de caramelo de chontaduro

Giro de cerdo con salsa de yogurt griego, pepino, limón y ajo

Hamburguesas de cerdo

Pulpa de cerdo en salsa romesco y zanahorias caramelizadas

Cerdo en salsa de cacao

Cerdo agridulce, apanado en harina de chontaduro y risotto de leche de coco

5. APOORTE CALÓRICO ESTIMADO DE LAS PREPARACIONES CON CARNE DE CERDO

GLOSARIO”

BIBLIOGRAFÍA